

MATÉRIAUX ET ARTICLES TRANSFORMÉS PAPIER-CARTON POUR CONTACT ALIMENTAIRE

QUESTIONNAIRE D'AIDE À LA DÉFINITION DES BESOINS CLIENTS EN MATIÈRE DE CONTACT ALIMENTAIRE

 $\underline{\textit{Référence réglementaire}}: \textit{Règlement n°1935/2004/CE du 27/10/2004 et les décrets français n°2007-766 du}$ 10/05/2007 et n°92-631 du 8/07/1992 modifié

Client :	
Activité :	
 Transformateur Distributeur, importateur ou négociant : de matériaux papier/carton de transformés (emballage ou autre Utilisateur final¹ 	
Aliment à emballer, ou destiné à être mis a	u contact ² :
DESCRIPTIF DE LA DEMANDE Description et fonction des composants du	ı système emballage ou de l'article³
2. ARTICLE CONCERNÉ:	
Si l'article concerné est un emballage, que	lle est son utilisation ?
 emballage primaire⁴ 	
 emballage secondaire⁴ 	
 emballage tertiaire⁴ 	
Le matériau papier-carton, ou l'article transfori (RAPPEL - la face en contact avec l'aliment ne doit oui non	t pas être imprimée)
Type d'encres et/ou vernis d'impression (aque	eux, gras, UV, autres) :
2.1. Conditions de contact du matéria papier-carton avec l'aliment	au ou de l'article transformé (emballage ou autre)
Type de contact :	
■ Aliments à laver, à peler, à coque ☐	■ Autres
■ Sec	(process de congélation/surgélation)
■ Humide	A préciser :
■ Gras	■ Le produit est-il congelé <u>et</u> décongelé hors article
Température de conservation de l'aliment (dar	ns l'emballage, ou au contact) :
(indiquer la valeur maximale)	
The state of the s	ning nautau
 Utilisateur mettant sur le marché le produit fini pa Si nécessaire, s'aider de la liste de la directive CE 	n°85/572
Décrire le plus possible tous les composants du son.	vstème emballage envisagé et les fonctions gu'ils assurent

⁴ Définition selon EN 14182 – voir également plaquette contact alimentaire PROCELPAC

Durée du contact : moins de 2 heures de 2 heures à 24 heures autre Préciser la durée de contact :		
Usages spéciaux : papier pour essuyage papier/carton pour micro-ondes papier/carton pour cuisson papier pour filtration autres (à préciser) :		
Température de cuisson :		
Temps de cuisson :		
3. EXIGENCES PARTICULIÈRES		
3.1. Législations et/ou réglementa	tions	
Pays de mise en contact avec l'aliment :		
Y a-t il une demande de conformité à une Si oui, laquelle et de quel pays ?	e réglementation particulière ?	
3.2. Nature du matériau		
Le matériau doit posséder une fonctionnalité spécifique Précisez laquelle (ex. : résistance à l'absorption des graisses, à l'eau, aux exudats) :		
Le matériau doit répondre à une autre exigence spécifique Précisez laquelle :		
L'article doit posséder un accessoire com (fenêtre plastique, bec verseur, poignée, Préciser :		
Pour le client : Madame / Monsieur :		
Fonction:		
Date : Signature :		
Questionnaire rempli avec : Madame/Monsieur :		
Fonction:		
Site de production :		